



Base pour Sauce Béarnaise CHEF® Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN

303371 003572 4

DESCRIPTION DU PRODUIT

Base pour sauce béarnaise déshydratée à préparer avec du beurre.

INGRÉDIENTS

Ingrédients de la base déshydratée pour sauce : amidon modifié de maïs, jaune d'œuf, sel, farine de blé, plantes aromatiques : échalote, estragon, persil, cerfeuil ; acidifiants : acide citrique, diacétate de sodium ; oignon, huile de tournesol, extrait de vinaigre, épaississant : gomme guar ; sirop de glucose, poivre, lactose, émulsifiant : lécithine de soja ; extraits d'épices et d'estrragon, colorant : riboflavine.

Peut contenir des traces de céleri.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : lait, œuf, soja, blé.
- Traces d'allergènes potentiellement présents : céleri.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.

Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.

Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1. Délayer le produit dans le liquide froid.
2. Porter à ébullition tout en remuant, cuire 1 minute.
3. Hors du feu, incorporer progressivement à l'aide d'un fouet le beurre coupé en morceaux.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage préconisé		
	Eau	Beurre	Litres obtenus
120 g	1 litre	500 g	1,65 litre
La boîte	8 litres	4 kg	13,2 litres

UTILISATION

Pour accompagner les viandes, les poissons grillés ou rôtis et les crustacés.

Pour obtenir une sauce Choron, ajouter du coulis de tomate CHEF® à la Sauce Béarnaise.



Base pour Sauce Béarnaise CHEF® Boîte de 960 g pour 13,2 L



CODE EAN

303371 003572 4

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100g de produit déshydraté	Par litre de sauce obtenue	Bénéfices nutritionnels
Energie	392 kcal 1650 kJ	2570 kcal 10593 kJ	- Sélection de matières grasses non hydrogénées.
Protéines	7,8 g	7,7 g	
Glucides	58,1 g	44,0 g	
- dont sucres	3,1 g	4,0 g	
Lipides	13,6 g	262,0 g	
- dont acides gras saturés	3,5 g	168,6 g	
- dont acides gras trans	0,0 g	9,0 g	
Fibres	3,2 g	2,3 g	
Sodium	4,7 g	3,4 g	

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Cette sauce a été élaborée pour vous assurer une dilution parfaite à l'eau bouillante et une excellente tenue en liaison froide et au bain-marie.

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 15 mois.

A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière.
Bien refermer après utilisation et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

Type UC / UD		Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm			
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 003572 4	960 g	1069 g	145 x	132 x	180	
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710268740	5,76 kg	6,57 kg	396 x	290 x	185	
Palette				287,80 kg	1200 x	800 x	1075	
Code PA	Code Article			Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.041.010. c	1662681			6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX © Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

